



Especificações Técnicas

# TS 1.6 - Amostragem

Versão EN: 01/01/2023



Tradução não oficial

Leonardo H. Marcoviq Borges  
Consultor e Instrutor Registrado GMP+



**MARKOVIĆ**  
Food management

GMP+ Registered<sup>®</sup>  
Consultant

GMP+ Registered<sup>®</sup>  
Trainer



## Nota do tradutor:

Esta tradução foi realizada e concebida para fins didáticos, podendo ser utilizada por qualquer Companhia Certificada GMP+ FSA ou que esteja almejando a certificação.

Todo esforço foi realizado para entregar uma tradução o mais fiel possível ao original, incluindo termos técnicos diversos adotados. Entretanto, é indispensável a consulta do documento oficial, disponibilizado no site do GMP+ *International*: [www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org).

Alguns termos foram, por conveniência, mantidos em seu formato original, como *Feed Safety*, que em português ficaria traduzido como "Segurança de Produtos para Alimentação Animal". Também não foram traduzidos nomes de categorias de produtos para alimentação animal, como "*Feed Materials*" ou "*Feed Additives*". Para este e outros termos, vale a pena consultar o 'F 0.2 - *Definiton List*'

Termos destacados em colchete foram incluídos para melhor contextualização, citando termos equivalentes em português ou o termo original em inglês.



MARKOVIĆ  
Food management

*Realizada por Leonardo Henrique Marcović Borges, proprietário da Marković Food Management e Consultor / Instrutor Registrado GMP+ International desde 2019.*



**MARKOVIĆ**  
Food management

GMP+ Registered®  
Consultant

GMP+ Registered®  
Trainer

*Para informações relacionadas a treinamentos, consultorias e auditorias internas, ou até mesmo dúvida, entre em contato. Será um prazer ajudá-lo:*

- Celular: (11) 97746-4788

- E-mail: [adm@markovicfm.com](mailto:adm@markovicfm.com)



## Sumário

Bem Vindo .....	4
1. Escopo deste documento .....	5
2. Requisitos para Amostragem .....	6
2.1. Como amostrar.....	6
2.2. Onde amostrar.....	6
2.3. Utensílios / equipamentos utilizados .....	6
2.4. Quantidade e tamanho da(s) amostra(s) .....	7
2.5. Rotulagem, selagem e registro.....	7
2.6. Armazenamento.....	7
2.7. Coleta de amostra .....	8
2.8. Outros requisitos .....	8





## Bem Vindo

Este documento do esquema para certificação em Produtos para Alimentação Animal [*Feed*] auxilia você prover um produto seguro ao mundo. Ao atender às condições estabelecidas pelo GMP+ *International* junto à nossa comunidade GMP+, nós almejamos ajudá-lo a obter a certificação em *Feed Safety* necessária. Leia atentamente as informações contidas neste documento.

*Vamos fazer este trabalho juntos!*

Os capítulos da versão anterior deste documento (01/03/2021) foram substituídos por novos capítulos e, para uma melhor legibilidade, decidiu-se eliminar aqui os capítulos da versão anterior.

As versões anteriores dos documentos do esquema podem ser consultadas no [website](#).





# 1. Escopo deste documento

Este documento estabelece os requisitos mínimos de amostragem no âmbito do GMP+ *Feed Safety Assurance*.





## 2. Requisitos para Amostragem

De acordo com os princípios do GMP+, é responsabilidade da companhia determinar a coleta de amostras representativas como parte do Sistema de Gestão de *Feed Safety*, incluindo o cumprimento da legislação pertinente.

A Companhia Certificada GMP+ deve estabelecer protocolos de amostragem. As amostras devem ser representativas do lote relacionado.



### Dica útil

Se a amostragem for realizada de acordo com os padrões de amostragem existentes, basta consultar esses padrões. Exemplos de tais padrões são: GAFTA 124 (para *feed materials* secas), FOSFA, NOFOTA, ISO 5555 (para gorduras e óleos), ISO 6497, ISO 24333, Regulation (EU) 691/2013. Além disso, esses padrões contêm informações que podem ser úteis ao estabelecer seus próprios protocolos.

Os protocolos de amostragem devem abordar os seguintes tópicos:

### 2.1. Como amostrar

Método de amostragem para diferentes tipos de produtos, incluindo requisitos específicos para:

- a) produtos secos (ex.: a granel, ensacados), produtos úmidos, produtos líquidos (ex.: em tanques, tambores), etc;
- b) ensaios em substâncias distribuídas de forma heterogênea / homogênea no lote;
- c) testes de parâmetros microbiológicos

### 2.2. Onde amostrar

A Companhia Certificada GMP+ deve definir onde no processo amostras representativas serão coletadas.

### 2.3. Utensílios / equipamentos utilizados

- a) Todos os utensílios / equipamentos de coleta de amostra (automáticos ou não), incluindo, por exemplo, os sacos ou copos de amostras devem estar limpos, secos e isentos de resquícios e odores estranhos ao produto;
- b) Estéril, se necessário;
- c) Os equipamentos e utensílios de amostragem não devem ter qualquer influência na representatividade da(s) amostra(s) final(is) nem em nenhum dos parâmetros susceptíveis de serem analisados.



## 2.4. Quantidade e tamanho da(s) amostra(s) <sup>1</sup>

- a) A companhia deve definir a quantidade e tamanho da(s) amostra(s) (incluindo amostras incrementais), de modo a obter amostras representativas de todo o lote;
- b) A(s) amostra(s) (incluindo incrementais) representando o lote total deve(m) ser completamente misturada(s) em uma amostra agregada em uma área isenta de fontes de contaminação;
- c) A amostra agregada deve então ser dividida e reduzida até a quantidade necessária para as amostras finais;
- d) O volume da(s) amostra(s) final(is) é(são) [deve(m) ser] suficiente(s) para servir como amostra de retenção e para realizar todas as análises necessárias, incluindo eventuais reanálises.

## 2.5. Rotulagem, selagem e registro

- a) As amostras devem ser rotuladas e armazenadas de forma que possam ser localizadas em tempo hábil e rastreadas até o lote correspondente;
- b) Para cada amostra, devem estar disponíveis as seguintes informações:
  - data da amostragem,
  - identificação do produto,
  - identificação do lote,
  - ponto de coleta da amostra.

*Nota: As informações acima não precisam necessariamente estar na etiqueta, mas devem estar facilmente disponíveis (por exemplo, via código de barras, QR code, etc.).*

- c) A amostra deve ser lacrada para garantir a integridade da amostra



### Dica útil

A palavra 'selado' neste contexto não significa que a vedação deve ocorrer com fio ou rosca de vedação. O fechamento deve ser tal que a abertura não autorizada e descontrolada da amostra (ex.: por alguém não autorizado a fazê-lo) se torne visível.

## 2.6. Armazenamento

- a) A amostra deve ser armazenada de forma a evitar danos e deterioração;
- b) Deve ser estabelecido um período adequado para armazenar as amostras de retenção [contraprova]. Caso a legislação exija um período específico, isso deve ser cumprido.

1. Para obter uma definição de amostra incremental, amostra agregada (em massa) e amostra final, consulte 'F0.2 - Definition List'



## 2.7. Coleta de amostra

- a) A amostragem deve ser realizada de acordo com os protocolos de amostragem estabelecidos. O coletor da amostra [amostrador] deve ser:
  - 1. treinados para entender e executar adequadamente os protocolos de amostragem estabelecidos. Isso inclui conhecimento dos produtos a serem amostrados e como trabalhar com o utensílio / equipamento de amostragem;
  - 2. capaz de amostrar os produtos de acordo com os protocolos de amostragem estabelecidos. Isso inclui ter acesso a todos os locais onde as amostras serão coletadas e ser livre de influências que possam afetar a representatividade da(s) amostra(s).
- b) Amostras coletadas de acordo com padrões de amostragem reconhecidos podem ser usadas como parte da Garantia de *Feed Safety* (Sistema de Gestão de *Feed Safety* GMP+).

## 2.8. Outros requisitos

- a) A Companhia Certificada GMP+ [deve] garantir que os requisitos e critérios relevantes, estabelecidos neste documento e não contemplados nas normas de amostragem específicas, sejam atendidos;
- b) Caso haja protocolos de amostragem específico estabelecidos em legislação ou em outras partes do GMP+ FSA (ex.: TS 1.7 - Monitoramento), esses requisitos devem ser atendidos. Em caso de conflito, prevalecem acima dos requisitos deste documento;
- c) A Companhia Certificada GMP+ poderá terceirizar a coleta e armazenamento das amostras. Informação documentada deve demonstrar que os requisitos estabelecidos neste documento são cobertos e que esses requisitos são monitorados quanto à conformidade.

No GMP+ International, nós acreditamos que todo mundo, não importa quem seja ou onde viva, deve ter acesso a um alimento seguro

**GMP+ International**

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

**Disclaimer**

This publication was established for the purpose of providing information to interested parties with respect to GMP+-standards. The publication will be updated regularly. GMP+ International B.V. is not liable for any inaccuracies in this publication.

**© GMP+ International B.V.**

All rights reserved. The information in this publication may be consulted on the screen, downloaded and printed as long as this is done for your own, non-commercial use. For other desired uses, prior written permission should be obtained from the GMP+ International B.V.